

# 給食ふあいと

広報紙スローガン **ふ**りそそぐ **あ**いじょういっぱい **い**つもげんきな **と**よのしよくいく

## 大分県学校給食会助成金事業!

### 酪農生産者との意見交流会 (竹田市)

竹田市、中津市で実施されている酪農体験を広げるために大分県内の酪農生産者と栄養教諭・学校栄養職員が8月に交流会を持ちました。



いっしょにバター・チーズ作り



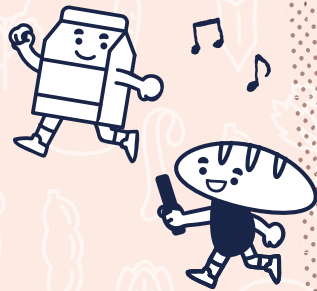
手作りバターとモッツアレラチーズを子どもたちに食べさせたい!



実践事例報告や活動を広げていくための交流会

も	大分県学校給食会助成金事業	P1
く	給食リレー 臼杵市教育委員会 学校教育課 指導主事 釘宮 英幸	P2
じ	大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します! こんにちは! 日田・玖珠地区です	P3
	わくわく学校訪問 中津市立三郷小学校	P4・5
	ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 別府市学校給食センター	P6
	令和5年度学校給食優良学校等表彰・貸出教材紹介	P7
	(公財)大分県学校給食会 令和5年度事業経過報告	P8

# 給食リレー



臼杵市教育委員会学校教育課  
指導主事 **釘宮 英幸**



私は、39年間、臼杵市・大分市・豊後大野市・佐伯市の栄養満点のおいしい給食で心も体も育てられてきました。現在は指導主事として、昨年までは臼杵市教育支援センターに通う子どもたちと、今年は臼杵市学校給食センターで栄養教諭の方や調理員さんとできたてホカホカの給食をいただいています。

小中学校時代は、給食の時間が楽しみでたまりませんでした。我先におかわりに行ったり、お休みの友だちの分のじゃんけんに燃えたりしていました。教員になっても学級の子どもたちと笑顔で団欒しながらの給食タイムはとても楽しいひと時でした。フードロスの学習やユニセフの募金活動に取り組ながら食の大切さ、食べることができる幸せについて学ぶこともありました。二人の我が子と同じ給食を食べる時期もあり、夕食時に「今日の給食はおいしかったね」と話したことも何度もありました。カレーライス、チキンライス、トリニータ丼、豚キムチ…私の大好きな給食です。旬の食材、郷土料理、新メニュー…給食は、今も昔も心と体に元気と笑顔と夢を与えてくれます。

臼杵市は、2021年に「ユネスコ創造都市ネットワーク(食文化分野)への加盟が認められました。質素儉約の中で生まれた郷土料理、1600年頃から現在まで続く味噌・醤油・酒造りなどの醸造業、有機農業や地産地消の推進等が評価され、食の多様性・持続性を高める様々な活動を行っています。

このユネスコ創造都市の考えを生かし、臼杵市の学校給食でも様々な取組が行われています。地元で収穫された農業や化学肥料を使わずに栽培する有機

農業で栽培された「ほんまもん農産物」を使った給食がいただけます。「ほんまもん農産物」を使った新鮮で安全・安心な給食はとてもおいしくて、私も子どもたちも笑顔になり、おかわりが進みます。また、江戸時代に質素儉約を心がけて生み出した郷土食「黄飯・かやく」も給食の献立にあります。先人たちの知恵と臼杵を感じながら給食をいただいています。「100年先につなぐ命のごはん ほんまもん農産物」「自然と共生をめざす有機の里づくり」等のメッセージと臼杵市の食をデザインしたラッピング配送車4台が(市内中学生がデザイン)、各学校に毎日おいしい給食を届けてくれるとともに、臼杵市の食の魅力をもPRしてくれています。

また、栄養教諭による全学校・全学級で行われる郷土料理や生活習慣病予防に関する食育授業、栄養教諭と管理栄養士による正しい食事のあり方や好ましい人間関係を育む給食指導、市内の教員による食育に関する公開授業等、子どもたちが、健康や食生活のあり方について学ぶ場もたくさんあります。

受け継がれる食文化の豊かさ、生産者の方の情熱、栄養教諭・調理員さんたちの愛情等を感じながら給食を食べられることはとても幸せです。

学校に「今日の給食おいしいね。」「今日は私の好きなメニューだ。やったー」など、給食を食べるときの会話も増えてきました。やっぱり給食は、みんなと話しながら食べる方が各段にうまいです。臼杵の自然の恵みと給食に携わっているたくさんの方の愛情に感謝しながら、今日もみんな元気に「いただきます！」



大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！

# こんにちは！ 日田・玖珠地区です



日田・玖珠地区は、それぞれの共同調理場や給食センターで日田市 5,500 食、玖珠町 1,120 食、九重町 830 食を提供しています。令和5年度は年間6回の合同研修会を行い、食に関する指導と学校給食の管理の充実に努めています。

## 今年度の研修会の取組を紹介します



研修の様子



意見交換

模擬授業指導案



## 食に関する指導

各々が実践した食に関する指導について、簡単な模擬授業を行っています。参加者は児童役をしながら、良い点をピンク、改善点を黄緑の付箋にメモしていきます。その後、拡大印刷した指導案に付箋を貼りながら意見交換を行います。アドバイスをもとに指導案を修正し、よりよい指導ができるように心がけています。互いのスキルアップにつながるよい取組です。

## ICT研修

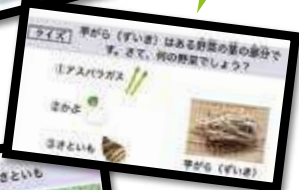
ICTを児童の指導に生かしている先生からGoogleformの活用や動画の作り方を教えてもらいました。研修後は、一人ひとりが授業を行う際に積極的にICTを使うようになり、いいきっかけになりました。

大分県の郷土料理



動画視聴問題

クイズで楽しく学ぶことができます。



動画視聴答え

## 食育の日の動画視聴(玖珠町)

玖珠町では、令和5年度から毎月1回の動画視聴の取組を始めました。すべての受配校に同じ指導ができるようにしたい、給食時間を使って楽しく「食」の学習ができれば…という思いで始めました。毎月19日の「ふるさと給食の日」に合わせて、大分県の郷土料理や地場産物の紹介、全国学校給食週間など、さまざまなテーマで作成し、Googleのクラスルームにアップしています。動画視聴をすることで、子どもたちの「食」に関する興味・関心が深まることを期待しています。



## 第35回 中津市立 <sup>みさと</sup>三郷小学校

● 校長 入江 桂子

● 栄養教諭 久恒真紀子

三郷小学校は、全校児童45名、隣接する中津市学校給食山国共同調理場による完全給食です。豊かな地場産物を活かした毎日の給食は、とてもおいしく、「今日の献立は何か？」「今日の大分県産は？」と、児童もとても楽しみにしています。令和4年度から2年間、大分県学校保健会、大分県学校給食会の研究指定校として、学校・家庭・地域が連携した取組を通し、みんなが笑顔になる食育〈ウェルビーイング〉を目指してきました。今回は、その取組の一部を紹介します。

- 学校の経営理念 ..... 山国(やまくに) はひとつ、ふるさとに誇りを持ち、地域に貢献できる人
- 育成を目指す資質能力 ..... 「言葉の力」「挑戦する力」
- 学校の教育目標 ..... 課題に「気づき」深く「考え」共に意欲を高めて「挑戦」する三郷っ子
- 食育の研究テーマ .....

### 食を通じた健康教育の推進

～地域の特性を生かし、共に学び、地域に誇りを持つ三郷っ子の育成～

#### 本校の食育の推進（取組の基本方針）

- 食に関する興味・関心・意欲を高める。
- 地域の体験活動の目的を意識し、地域に誇りを持つ児童を育成する。
- 食べ物を大事にする心や食に関わる人々に対する感謝の気持ち等を教科等横断的に育む。
- 栄養教諭を中心とした組織的な取組を意識する。
- 取組の実施、評価のスケジュール化を図る。

【◎栄養教諭を中心とし、校長・教頭・教務主任・各担任・養護教諭を推進組織とし、研究を行った。】

#### 具体的な取組

#### 地域のひと・もの・こととのつながり ～森林体験学習・スクスクプロジェクト・ふるさと学習～

##### ア 森林体験学習(みどりの少年団活動)

「山・川・海をつながり」

給食で中津市特産品のハモを使った際は、山国源流観察・中津干潟観察と関連付けて、栄養教諭が給食時間に講話を行いました。



山国源流観察



講話では、県漁協を取材した動画を活用

##### イ なかつスクスクプロジェクト(山国公民館)

「地域の人材(ボランティア)の活用」

1・2年生が地域の方の支援を受け、苗植え・収穫したさつまいもを児童リクエストのグラタンや大分県の郷土料理「石垣もち」にして給食で提供しました。



さつまいもの収穫の様子



「石垣もち」として給食で提供

##### ウ 酪農体験(モーモースクール)

「6月 食育月間と牛乳月間の取組」

大分県酪農業協同組合の協力により、中津市内から乳牛4頭が来校。全校児童が搾乳、子牛への哺乳や心音聞き、バター作りを行いました。



搾乳体験の様子



図画工作で絵を描き、作品展へ出品

給食時間・教科等横断的な食に関する指導

ア 給食時間や教科等における食に関する指導

「3年生社会科『農家の仕事』  
～梨農園と梨選果場訪問～」

「ふるさと給食」として山国町特産の梨を使用した際は、カラー版のお便りを学級担任が指導に活用したり、栄養教諭がクラスで地場産物について、クイズを交えながら講話を行ったりしました。



梨農園訪問の様子



教科と関連づけた給食時間の講話

イ 委員会活動

「日々の活動」

給食委員会は、毎日、給食時間に献立、ひとくちメモの紹介、図書委員会は、食育月間に、読み聞かせを行いました。



図書委員による食に関する紙芝居の読み聞かせ

ウ 図書館司書との連携

「大分県の食に関する  
新聞記事の活用」

栄養教諭が図書館司書から情報提供を受け、お便りやひとくちメモを作成したり、食育月間には図書館食育コーナーの作成をしたりしました。



食育月間に合わせた図書館前のコーナーの作成をしたりしました。

家庭との連携～メディアコントロール・スピリッツカード・EER（推定エネルギー必要量）の算出

ア メディアコントロール(はやねのひみつ)・スピリッツカード

養護教諭・家庭との連携として、学校評価の4点セットに位置づけ、睡眠を中心とした生活リズムの確立をめざし、学期に1回、1週間、親子の取組を実施しています。また、同じ期間に、生活主任と養護教諭が連携して、「毎日の朝ごはん 三郷っ子スピリッツ、チャレンジカード」を実施しています。結果を学級懇談や通信等で知らせ、家庭でも関心を持って取り組んでもらうようにしています。

イ EER(推定エネルギー必要量)の算出

栄養教諭と養護教諭が協力し、EER（推定エネルギー必要量）の算出を行い、クラスの配食量の調整や、養護教諭や担任と連携した個別指導への資料として活用し、児童へよりきめ細やかな指導や給食提供につなげています。

成果と課題

目標	R4年6月	目標値	R5年1月	R5年6月
① 朝ごはんを「ほとんど毎日食べる」と答えた児童	92.3%	100%	90.3%	93.3%
② 大分県の郷土料理を知っている児童	78.8%	85.0%	90.7%	95.4% 市内他小学校 66.8%
③ 大分県の地場産物を知っている児童	72.7%	85.0%	90.6%	77.3% 市内他小学校 62.6%
④ 給食で苦手なものを全く食べない児童	7.7%	5.8% 県平均	5.9%	2.2%

※ ②③は4～6年生対象

給食に苦手なものが出たとき、「がんばって全部食べる」「ひとくちでも食べる」理由

食べる理由 (複数回答)	R5年6月
食べ物を作ってくれた人が喜ぶから	58.5%
食べ物がもったいないから・無駄にしたくないから	39.0%
先生が「ひとくちでも食べなさい」と言うから	24.4%

日ごろから感謝の気持ちや食べ物を大切にすることを大切に持って給食を食べていることがわかった。



① 成果

○郷土料理や地場産物については、「教科や体験活動」と「食に関する指導」を結びつけることで、市内の他小学校と比較すると、食材や地域に興味を持ち、知識を深めることができていることがわかりました。また、地域の「ひと・もの・こと」のつながりをいかした教科等横断的な食に関する指導を、全学年で積み重ねることで、地域を誇りに思う心や感謝の心につながっていると考えられます。

○本校の児童アンケートでは、「給食が好き」と答えた児童は95.5%、「給食時間の放送や栄養教諭のお話が楽しい」は97.8%でした。給食を「好き」であることや給食時間を「楽しい」と感じることも、食への関心を高めることへつながっていると思います。

② 課題

○朝ごはんについて「ほとんど毎日食べる」と回答する児童が増え改善が見られ、保護者からの喜びの声が学校に届きました。しかし、アンケート結果から、摂取していないのは特定の児童ということがわかり、個別の家庭に対する積極的な働きかけの必要性を感じています。

○数年後の共同調理場の統廃合計画や定期人事異動等による教職員間の温度差が課題です。三郷小学校ならではの食に関する指導を通して、児童の生涯にわたる健やかな成長が図られるように、今後も、学校・家庭・地域が連携し、地域の「ひと・もの・こと」をいかした、みんなが笑顔になる食育を組織的、継続的に推進していきたいと思っています。



# ランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

## 別府市学校給食センター

今回は、別府市学校給食センターで作っている『和風おろしハンバーグ』を紹介します。

魚肉下処理室で材料を混ぜ、成型機から出てきたハンバーグを鉄板に並べます。その後揚げ焼き蒸し室のスチームコンベクションオーブンで焼き、最後に手作りおろしソースをかけて出来上がりです。



こめっぶ

豆腐、ひじき、  
玉ねぎも入って  
栄養満点!!



材料混ぜ



機械から、成型されたハンバーグができました。



鉄板に並べる

できあがり



献立

- ごはん
- 牛乳
- 和風おろしハンバーグ
- 根菜の和風スープ
- 小松菜のごまあえ



手作りハンバーグは、ふんわりやわらかく児童、生徒も喜んで食べてくれました。別府市では、ハンバーグ以外にも、加工品を使用せずにスチコンや焼き物機を使って魚料理、肉料理を手作りしています。

### 和風おろしハンバーグ

#### 材料(4人分)

- 牛ひき肉……………80g
- 豚ひき肉……………80g
- 豆腐……………60g
- 干しひじき……………2.4g
- 冷凍玉ねぎ……………80g
- マヨネーズ……………2g
- パン粉……………16g
- 塩……………0.8g
- こしょう……………0.04g

#### 《ソース》

- だいこん……………80g
- 三温糖……………2.6g
- 濃口しょうゆ……………5.1g
- みりん……………12g
- 酒……………4g
- でんぷん……………2g

#### 作り方

- ①豆腐を軽く崩し、水切りしておく。
  - ②スチコンで玉ねぎを蒸す。
  - ③攪拌機にひき肉と①②を入れ、塩・こしょうをし、パン粉を加えてよく混ぜる。
  - ④成型機に③を入れ、成型されたものを天板に並べる。
  - ⑤スチコン入れオーブンで焼く。
- ※回転釜で、おろしソースを作り、配缶時に適宜ソースをかける。
- ※スチコンはスチームコンベクションオーブンの略

新しい給食センターでは、約8,500食の給食を作っています。  
献立は、別府市内を3エリアに分け、ローテーションで献立を提供しています。



別府市学校給食センター

別府市の食育活動を一緒にしてくれる「こめっぶ」です。市内の小、中学生から公募した中から選ばれたマスコットキャラクターです。食器や配送トラックにもデザインされています。

こめっぶ



こめっぶトラック

配送車は9台あり、  
全てイラストが違うこめっぶが  
プリントされて  
市内を走っています。

# 令和5年度 学校給食優良学校等表彰

令和6年1月25日(木)、大分県庁舎本館「正庁ホール」で実施された「令和5年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会」において、学校給食の充実発展のため、優れた成果又は功績をあげた個人及び団体が表彰されました。

- 学校給食功労者(敬称略) 阿南 早都己(大分市立南大分小学校 栄養教諭)
- 学校給食優良団体 協同組合 別府食品センター(別府市)
- 学校給食優良パン工場 株式会社 山之内食品(佐伯市)
- 学校給食優良炊飯工場(順不同) 株式会社 山之内食品(佐伯市)  
有限会社 小手川製菓(臼杵市)



## ☆ 被表彰者のみなさま



# 新規貸出教材のご紹介

本会では学校給食の普及充実と食育推進事業の一環として、学校や調理場へ食育教材の貸出をおこなっています。今年度新たに食育教材を追加しましたので、ご紹介します。その他の貸出教材は、本会ホームページにてご覧いただけます。貸出希望の際は、本会企画普及係までお問い合わせください。

## ☆ 手のひら細菌培養イメージモデル



細菌が繁殖した寒天培地をイメージした半立体モデルと、カビが生えた食パンのフードモデルのセットです。手洗いの大切さを写真だけで説明するより、インパクトのある説明ができます。

## ☆ 食生活改善指導用食品 (60種)



生活習慣病予防のための、食生活状況調査や食生活改善指導に役立つ食材と献立をセットにしました。

### フードモデル

### お魚のフードモデル



たちうお



かんぱち



ぶり

### 書籍



給食室のいちいち



毎日食育クイズ250



いのちのたべもの



栄養素キャラクター図鑑

# (公財)大分県学校給食会 令和5年度事業経過報告

## 1 物資安定供給事業

### (1)基本物資

- ①パン加工・炊飯委託工場への HACCP手法に基づく衛生指導
- ②学校給食用パン及び米飯の品質向上 パン抜き調査の実施(年3回)
- ③学校給食用玄米および精米の安定供給に係る取組

### (2)一般物資

- ①安全・安心な物資の調達・供給
- ②大分県学校給食会物資選定委員会
- ③販売促進活動
- ④学校給食用物資展示会(2月21日)



### 令和5年度 学校給食調理講習会

12月15日(金)に「令和5年度学校給食調理講習会」を開催しました。講師に『立松食育研究所』所長 立松洋子先生をお招きし、令和4年度レシピコンクール入賞作品を活用した調理実習や大量調理等への応用に係る実習を行いました。



## 2 普及充実と食育推進事業

### (1)各種講習会等

- ①学校給食レシピコンクール【児童生徒対象】(7月~11月)
- ②親子食育体験会(7月27日)
- ③学校給食フェア【大分県学校栄養士研究会と共催】(11月11日)
- ④学校給食調理講習会【栄養教諭・学校栄養職員等対象】(12月15日)
- ⑤学校給食に関する講習会【学校給食関係者対象】(中止)

### (2)栄養教諭・学校栄養職員等への食育支援

- ①食育指導教材の貸出、利用促進及び各種食育関係大会における展示  
貸出件数：248件(1月31日現在)

### (3)情報提供

- ①広報紙
  - ・給食会だより(年間12回発行)
  - ・「おいた給食ふぁいと」(年3回発行)
  - 【大分県学校栄養士研究会との共同事業】



## 3 学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

### (1)学校給食用物資自主検査実施状況(1月12日現在)

- ①衛生指標に基づく検査、食中毒菌検査(346件)、ヒスタミン検査(17件)

### (2)委託工場等の衛生管理指導

- ①立入調査及び指導
- ②衛生管理研修(8月22日)

### (3)学校給食調理現場等の衛生管理に関する支援

- ①検査機器の貸出(ATP拭取検査機器、ルミテスターPD30、UVランプ等の貸出)

### (4)大分県学校給食会内部の衛生管理等

- ①衛生管理
  - ・職員研修 新規採用職員講習(6月28日)、夏期衛生講習会(7月27日)

- ・施設、機器、その他の管理状況等の衛生管理指導
- ・HACCPに沿った「衛生管理マニュアル」の見直し
- ②健康管理
  - ・職員の検便検査(毎月1回実施)、ノロウイルス検査(11月・2月実施)
- ③計画的な検査機器の更新(顕微鏡デジタルカメラ)

### (5)新営業許可に係る作業手順書の見直し、常温小分け室の設置準備(令和6年4月施工予定)

### (6)情報交換・研修会

- ①九州各県学校給食会食品検査室連絡会議(佐賀県)(11月16・17日)

